BEDIENUNGSANLEITUNG

COMBI-DÄMPFER

Gerät	»	Artikelnummer
Type	»	Bestellnummer
	Eco-Steam (Elektro)	
ES 4	»	02950E
ES 6	»	02951E
ES 10	»	02952E
ES 20T	»	02953E
ES 20H	»	02955E
ES 40	»	02956E
	Eco-Steam (Gas)	
ES 6	»	02970E
ES 10	»	02971E
ES 20T	»	02972E
ES 20H	»	02974E
ES 40	»	02975E
	Multi-Steam (Elektro) M-tronic	
MS 6	»	02957E
MS 10	»	02958E
MS 20T	»	02959E
MS 20H	»	02961E
MS 40	»	02962E
	Multi-Steam (Gas) M-tronic	
MS 6	»	02976E
MS 10	»	02977E
MS 20T	»	02978E
MS 20H	»	02980E
MS 40	»	02981E
	Multi-Steam (Elektro) M-tronic Multi pro	
MS 6	»	02957MM
MS 10	»	02958MM
MS 20T	»	02959MM
MS 20H	»	02961MM
MS 40	»	02962MM
	Multi-Steam (Gas) M-tronic Multi pro	
MS 6	»	02976MM
MS 10	»	02977MM
MS 20T	»	02978MM
MS 20H	»	02980MM
MS 40	»	02981MM

Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	Seite 2
Vorwort	Seite 3
Aufstellen des Gerätes	Seite 4
Installation	Seite 4
Auswechslung von Ersatzteilen	Seite 7
Veränderung des Gerätes je nach Gasart	Seite 6
Funktionen	Seite 8
Symbole	Seite 10
Wartung und Reinigung	Seite 11
Lieferumfang	Seite 12
Gewährleistung / Garantie	Seite 13
Sicherheitshinweise	Seite 14
Störungsfall	Seite 14

Vorwort

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Entscheidung für einen IME COMBI-DÄMPFER zur schnellen und flexiblen Speisenzubereitung

Combi-Dämpfer sind Hochleistungsgeräte und dürfen daher nur von eingewiesenem Personal, unter Aufsicht und nur für den lt. Beschreibung vorgesehenen Einsatzzweck, betrieben werden. Lüftungsöffnungen der Geräte nicht verdecken und in Geräte-Öffnungen keine Fremdgegenstände einführen.

Aufstellen des Gerätes

Allgemeine Merkmale

Der Einbau, der eventuell Veränderungen der Geräte (je nach Gasart oder unterschiedlicher Spannung) mit sich bringt, darf nur von Fachpersonal unter Beachtung der geltenden Vorschriften vorgenommen werden.

Bei der Installation von Gas, Wasser und Elektrizität müssen die geltenden Normen beachtet werden: UNI-CIG, EMPI, CE.
Falls der Einbau den geltenden Normen nicht entspricht, ist der Hersteller sowohl bei direkten, als auch bei indirekten Schäden nicht für die Garantie haftbar.
Positionierung des Gerätes
Das Gerät auspacken und an einer geeigneten Stelle aufstellen. Mittels der regelbaren Füße die richtige Höhe einstellen.
Das Gerät immer unter einen funktionierenden Abzug stellen, damit die Dämpfe und Verbrennungsgase abgesaugt werden können. Falls man das Gerät auf unsere Ständer aufsetzen möchte, die man auf Wunsch erhalten kann, muss man zuerst die Füße abmontieren, das Gerät auf den Rücken stellen, und den Ständer mit den 16 mitgelieferten Schrauben montieren.
Einige Geräteteile sind durch einen Klebefilm geschützt, der vor dem Einschalten des Ofens abgezogen werden muss. Die Klebereste müssen sorgfältig entfernt werden, jedoch ohne Schleifmittel zu verwenden. Es empfiehlt sich, um das Gerät herum einen Abstand von 50 cm freizulassen.

Installation

Abgasung

Die Geräte sind mit einem Kamin für die Abgasung ausgestattet, der gemäß den Einbaunormen UNI-CIG 8723 angeschlossen sein muss.

Natürliche Evakuierung

Anschluss an einen leistungsstarken Kamin mit Naturzug, windgeschütztem Anschlussstück, Abgasung direkt nach außen, unter Zwischenschaltung einer Strömungssicherung (für Modell ES 10 G).

Zwangsevakuierung

Bei dem Gerät muss die Gasversorgung dem System Zwangsevakuierung direkt untergeordnet sein, und unterbrochen werden, falls der Förderstrom unter die zulässigen Werte sinkt. Der erneute Gaseinlass in das Gerät darf nur manuell betrieben werden.
Falls das Gerät unter einer Rauchhaube eingebaut wird, muss das Endstück des Auslasskanals mindestens 1,8 m vom Boden entfernt sein. Die Mündungsteile der Abgasung müssen innerhalb des Basisumfangs der Rauchhaube liegen.

Elektroanschluss

Das gelieferte Gerät ist auf die Spannung eingestellt, die auf dem Typenschild angegeben ist.
Die Anschlussklemme befindet sich unter dem rechten Seitenteil, dessen Arretierschrauben abgeschraubt werden müssen.
Das zum Elektroanschluss erforderliche biegsame Kabel muss die Merkmale des gummiisolierten Kabels H07RN-F und die, unter „Technische Eigenschaften“ beschriebenen, aufweisen.
Für den Elektroanschluss ist ein automatischer Differentialschalter erforderlich, dessen Leistung angemessen ist und dessen Kontaktöffnungsbreite mindestens 3 mm beträgt.
Bei laufendem Gerät darf die Versorgungsspannung nicht mehr als 10 % vom Wert der Nennspannung abweichen.
Das Gerät muss eine Erdung haben. Zu diesem Zweck befindet sich im Inneren, auf der Anschlussklemme eine Klemme, an der die Erdung angeschlossen werden muss. Das Gerät muss in einem Potentialausgleichssystem eingeschlossen sein, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Richtlinien entsprechen muss. Das Gerät wird durch eine Schraube angeschlossen, die mit der Aufschrift „Äquipotential“ gekennzeichnet ist. Sie befindet sich in der Nähe der Kabeleinführung an der Geräteunterseite.

Wasseranschluss

Die Öfen verfügen über zwei Verbindungsstücke für den Wassereingang.(3/4 Zoll)
Eingang normales Wasser: zur Dampfkondensation
Eingang geklärtes Wasser: zur Dampfbildung und Feuchtigkeitsanreicherung
Die Verbindungsstücke befinden sich hinter dem Ofenrahmen. Für den Anschluss empfiehlt es sich, Plastikanschlüsse mit Dichtung und einen für Hochdruck geeigneten Schlauch zu verwenden (Standardanschlüsse für Waschgeräte).
Anschluss an nicht entkalktes Kaltwasser – normal
Dieses Elektroventil speist den Abdampfkondensator sowohl während des traditionellen Kochens als auch mit Dampf.
Anschluss an Kaltwasser – entkalkt und/oder warm
Dieses Elektroventil speist den Dampfkondensator und Befeuchter der Ofenröhre.

WICHTIG!

Es ist unbedingt, immer einen Entkalker stromaufwärts des Gerätes einzubauen, insbesondere im Hinblick auf den Wasseranschluss, da sich in der Röhre Dampf bildet. Der Nichteinbau eines wirksamen Entkalkers führt in kurzer Zeit zu Kalkbildung und Betriebsstörungen im Ofen. Der Wasserdruck muss 1,5 Bar betragen.

Anmerkung: Bei Druckwerten über 2,5 Bar (250 kPa) ist ein Druckregler einzubauen, der die Leistungsfähigkeit auf den angegebenen Wert bringt.
Falls die Druckwerte unter 1,5 Bar sind, und das Kochergebnis nicht zufriedenstellend ist, ist zur Druckanhebung der Einbau einer Zusatzpumpe erforderlich.

Wasserabfluss

Der Durchmesser des Abflusses darf nicht verringert werden und die Rohrleitung muss unter normalem Druck stehen. Außerdem muss der Ablauf über eine geeignete Entlüftungsöffnung verfügen. Eine Abflussverstopfung kann zu folgenden Unannehmlichkeiten führen:
Durchmesser 5cm (bei Gerät ES 4 02950E 4cm)

- Dampfaustritt aus der Tür
- verstopfter Warmwasserspeicher
- übler Geruch im Garraum

Gasanschluss

Der Geräteanschluss sieht die Verwendung von Metallrohren aus verzinktem Stahl oder Kupfer vor, die in Sichtweite angebracht sein müssen. Jedes Gerät muss an einen eigenen Absperrhahn angeschlossen sein, der leicht bedienbar und nach Betriebsablauf leicht schließbar ist. Für die Verbindung der Geräteleitungen mit denen des Gases muss eine Metallkupplung verwendet werden, die das Abmontieren und Wiederanmontieren des Gerätes erleichtern. Verwenden sie Dichtungen, die vom Hersteller als - für Flüssiggas besonders geeignet - gekennzeichnet sind.
Das Gerät muss mit der geeigneten Gasart betrieben werden (siehe Typenschild) und die in der Tabelle „Technische Eigenschaften“ aufgelisteten Merkmale aufweisen.

Kontrolle von Gasaustritt

Nach dem Einbau muss das Gerät auf einen Gasaustritt hin überprüft werden:
Seifenwasser auf die Fugen oder Verbindungsstücke schmieren. Auch ein geringer Gasaustritt wird durch kleine Blasenbildung angezeigt.
Eine andere Art, um eventuelle Gasaustritte zu erfassen ist, den Zähler, wenn vorhanden, zu kontrollieren. Beobachten sie zehn Minuten lang, ob der Zähler einen Gasdurchfluss anzeigt.

ACHTUNG! Niemals freie Flammen benutzen, um Gasaustritte festzustellen!

Veränderung des Gerätes – je nach Gasart

Das Gerät ist geprüft worden und sieht die Verwendung eines bestimmten Flüssiggases vor (siehe Typenschild). Falls für das Gerät andere Gasarten verwendet werden sollen, ist eine Veränderung am Gerät erforderlich. Bitte befolgen sie die nachstehenden Anweisungen sorgfältig.

Austausch der Brennerdüsen

Ofenröhre: Die Düsen befinden sich im unteren hinteren Teil. Von der Unterseite des Rahmens aus sind sie leicht erreichbar.
Nun müssen die Düsen abgeschraubt und gegen passenden ausgetauscht werden.
Regulierung der Hauptluft im Brenner
Es handelt sich um Hauptluft-Öfen die nicht reguliert werden müssen.

Sicherheitsventil: Die Regulierung des Sicherheitsventils wird im Werk während der Kontrolle vorgenommen und anschließend versiegelt. Eine zusätzliche Regulierung ist nicht erforderlich.

Kontroll- und Sicherheitssysteme

Das Gerät verfügt über eine Reihe von Kontroll- und Sicherheitsmechanismen für den Stromkreis, Wasserkreislauf und Gas. Es handelt sich um:

- Schutz des Hilfs-Stromkreises
- Der Hilfs-Stromkreis wird von Sicherungen kontrolliert, die sich in einem Klemmbrett an der Eingangsleitung befinden.
- Schutz des Röhren-Motorventilators
- Bei Überlastung oder Betriebsstörungen stoppt ein Thermorelais den Motor sowie die Heizelemente automatisch. Es befindet sich auf der rechten Seite und muss wieder manuell angetrieben werden.

Gas – Sicherheitsventil

Das Gerät verfügt über ein automatisches Zünd- und Flammenmesssystem. Bei Betriebsstörungen stoppt das System die Gasversorgung automatisch und zeigt mittels eines akustischen Signals die fehlende Brennerzündung an. Dieser Vorgang muss wiederholt werden indem man die Zündtaste drückt.

Angemerkt werden muss, dass bei der ersten Anschlussphase dieser Vorgang; aufgrund der im Kreislauf befindlichen Luft, mindestens 4-5-mal wiederholt werden muss. Falls das Signal anhält, muss der Kundendienst unverzüglich informiert werden.

Tür-Mikroschalter

Stoppt den Ofenbetrieb sobald die Ofentür geöffnet wird.

Sicherheitsthermostat für die Ofenröhre

Bei schwerwiegenden Betriebsstörungen unterbricht ein Sicherheitsthermostat die Gaszuführung (Gasmodelle), oder lässt den Widerstand durchbrennen (Elektroöfen). Der Thermostat muss manuell wieder angetrieben werden. Dieser Vorgang ist im Inneren des Ofens auszuführen (rechte Seite). Falls sich der Thermostat einschaltet sofort den Kundendienst benachrichtigen.

Thermostat für Abdampf-Kondensation

Dient der Kondensation des Abdampfes der Ofenröhre. Öffnet das Dampf-Kondensationsventil automatisch.

Auswechslung von Ersatzteilen

Einleitung

Um die unten aufgelisteten Ersatzteile auszuwechseln, muss man zuallererst den Hauptschalter und die von ihrem Installateur eingebauten Wasser-Sperrventile abschalten.

Um das Lüfterrad, den Motor, die Widerstände und die Kugeln auszuwechseln, muss man die diesbezüglichen Rosthalter und den Förderer abmontieren, um in das Innere des Ofens zu gelangen.

Motorlaufrad

Mit der Abziehschraube die Stirnschraube mit Linksgewinde abschrauben, das Laufrad herausziehen und auswechseln.

ACHTUNG! Die Arretierschrauben für das Laufrad gewissenhaft anbringen!

Motor

Das Laufrad wie schon beschrieben abmontieren, elektrisch trennen, die 4 Schrauben, die den Flansch am Ofen sichern; losschrauben und den ganzen Motor herausziehen. Den Motor vom Flansch losschrauben und gegen den neuen austauschen. Dann den neuen Motor mit Flansch und Abstandstücken einbauen. Bevor das Laufrad eingebaut wird, vergewissert man sich, dass zwischen der Antriebswelle und der Bronze-Nutmutter im Ofeninneren keine Reibung besteht. Falls Reibungen vorhanden sind, müssen die Arretierschrauben der Nutmutter gelockert und wieder festgeschraubt werden, nachdem sie auf die Antriebswelle zentriert worden sind und die Reibung beseitigt worden ist.

Widerstände

Den Widerstandssockel außerhalb der Ofenröhre abtrennen, vom Inneren der Ofenröhre die Widerstände losschrauben und diese mit neuen auswechseln.

Elektromechanische Steuerfunktionen

Alle Elektroteile sind sichtbar. Zur Auswechslung müssen die Anschlüsse und die Drehknöpfe abgetrennt, die Schrauben oder die Klemmmuttern abgeschraubt, und dann mit den neuen ausgewechselt werden.

ACHTUNG: Bei dem regulierbaren Thermostat, Sicherheits-Thermostat und Thermometer ist es überdies erforderlich, die Kugeln von der Ofenröhre loszulösen, indem die Halter losgeschraubt werden. Wenn die neuen eingebaut werden, ist es notwendig, mit Hochtemperatur-Silikon die Kapillarlöcher zu versiegeln.

Gas – Zündkerzen
Sie befinden sich auf dem oberen Brennerteil, und sind mit AF-Schrauben befestigt. Um sie auszuwechseln, müssen der Elektroanschluss und die mechanische Befestigung abgetrennt werden.

Türdichtung
Ist ganz einfach per Druck eingefügt. Es genügt sie herauszuziehen. Es ist darauf zu achten, wie sie positioniert ist, um die neue auf dieselbe Art und Weise einfügen zu können.

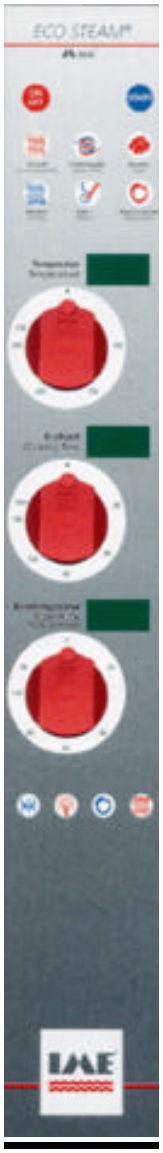
Auswechslung von Türglas und Glasdichtung
Durch das Losschrauben der Arretierschrauben des oberen Scharniers die Ofentür komplett abmontieren. Die Tür abstellen, die Türdichtung wie oben beschrieben herausziehen, die Schrauben im Türdichtungsraum sowie diejenigen um das Fenster abschrauben. Die Vortür abnehmen. Die Glasdichtung kontrollieren, wenn nötig herausnehmen und die neue genau einfügen. Dann das Glas auswechseln.

ACHTUNG: Nach jeder Reparatur oder Auswechslung von Teilen, die mit dem Gasanschluss verbunden sind, muss mit einer Seifenwasser-Lösung überprüft werden, ob die Dichtungen halten. Niemals freie Flammen verwenden.

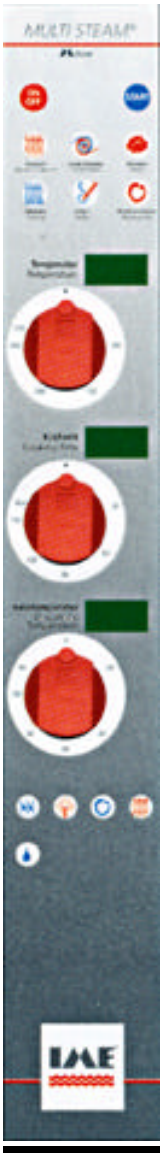
Funktionen

Funktionen	Eco-Steam M-tronic	Multi-Steam M-tronic	Multi-Steam M-tronic / Multi-pro
Regenerationsprogramm	•	•	•
Vorheizung	•	•	•
Kerntemperaturfühler	•	•	•
Delta-T-Programm	•	•	•
Innenbeleuchtung	•	•	•
2-Stufen Ventilator			•
77 Programmspeicher			•
motorisierter Schwadenabzug			•
Wrasenlöschung	•	•	•
Selbstreinigungsprogramm für Boiler		•	•
Doppeltüre	ab Modell ES 6	•	•

Eco-Steam
M-tronic



Multi-Steam
M-tronic



Multi-Steam
M-tronic / Multi-pro

Symbole

Regenerieren 110° - 160°C

Rationelles Arbeiten ist in modernen Küchen gefragt. Mit dem Combiverfahren werden vorbereitete oder abgekühlte Speisen wieder erwärmt - ohne dass der Qualitätsgehalt darunter leidet.

Dampfgaren 100˚C

Der hohe Wärmeaustauschgehalt druckloser Dampfzufuhr erhitzt Speisen schneller als kochendes Wasser. Das Zusatzplus: Nährwerte wie Mineralstoffe und Vitamine bleiben im Gargut enthalten Betonung von Eigengeschmack, Farbe und Festigkeit, Senkung des Energieverbrauchs. Besonders geeignet für Gemüse, Reis und Fisch.

Heißluft & Befeuchtung 50˚ - 270°C

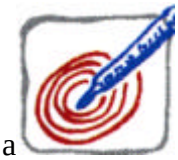
Beschwaden verhindert das Austrocknen flüssigkeitsarmer Speisen wie Fleisch, Pasteten oder Brot. Das Garraumklima verfügt durch den individuell zuschaltbaren Befeuchter immer über optimalen Feuchtigkeitsgehalt.

Combi-Dämpfen 50° - 270°C

Gleichmäßige Verteilung von Heißluft und Dampf im Garraum ist ein „Muss" in jeder modernen Küche. Dieses System vereint die Vorteile der Heißluft (Wirtschaftlichkeit, Produktqualität, rationelles Arbeiten) mit den Stärken des Dampfes (weniger Fettverbrauch, besserer Eigengeschmack, Nährwerterhaltung). Besonders empfehlenswert bei der Zubereitung von Speisen, die eine Kombination von hohen Temperaturen und spezieller Feuchtigkeit benötigen.

Heißluftgaren 50° - 270°C

Perfektes Backen und Braten dank gleichmäßiger Hitzeverteilung durch optimale Ventilation. Rasche Vorwärmung und kürzere Garzeiten sind Garantie für weniger Gargutverlust und sparsamen Energieverbrauch. Besonders vorteilhaft: Verschiedenste Produkte wie Fleisch, Gemüse und Mehlspeisen können ohne Geschmacksübertragung gleichzeitig gegart werden. Äußerst empfehlenswert zum Backen, Braten und Grillen.



a

Kerntemperaturfühler 30˚ - 99°C

Die wertvolle Zusatzleistung für Produkte, die für ein perfektes Garergebnis die genaue Ermittlung der Kerntemperatur voraussetzen. Mit einer Sonde wird die Temperatur im Inneren der Speise gemessen. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Combi-Dämpfer automatisch aus. Sowohl für große (z.B. Roastbeef) als auch kleine Stücke bestens geeignet.

Delta-T- Programm

Das besonders schonende Garverfahren! Mit dem Kerntemperaturfühler wird laufend die Innentemperatur des Gargutes gemessen. Das Delta-T- Programm passt den erforderlichen Heizgrad automatisch diesen Werten an.

Dampfgaren bei niedrigen Temperaturen 50° - 99 °C (bei Serie Multi-Steam)

Mit einer Dampftemperatur von nur 50° - 99°C werden empfindliche Speisen gleichmäßig und schonend gegart. Die Vorteile: Eingeschränkter Gargutverlust, Erhaltung aller Mineralstoffe und Vitamine. Speziell geeignet zum Vakuumgaren.

Langzeitgaren

Langsame Garung bei niedrigen Temperaturen von 80° - 130°C erzeugt den besonderen „Mürbe"-Effekt kulinarischer Spezialitäten. Nach der entsprechenden Einstellung des Programmes können die Speisen noch stundenlang „ofenfrischknusprig" gehalten werden.

Wartung

Bevor die Wartungsvorgänge begonnen werden, muss die Stromzufuhr des Gerätes unterbrochen werden.

Nach der Benutzung der Ofenröhre reinigen sie diese mit geeigneten Reinigungsmitteln. Um die Reinigung zu erleichtern, sind die seitlichen Rosthalter zu entfernen. Den auf Wunsch mitgelieferten Fettfilter nach mindestens 3 Anwendungen reinigen. Falls diese Vorschrift nicht beachtet wird, verliert der Filter an Wirksamkeit und beeinträchtigt das Kochen.

Der Inoxstahl darf nicht mit Stahlwolle, Bürsten oder Stahlschaber gereinigt werden, da sich Metallpartikel absetzen können, die durch Oxydation Rost bilden. Eventuell kann rostfreie Stahlwolle verwendet werden.

Falls das Gerät für einen langen Zeitraum nicht benutzt wird, müssen alle Stahloberflächen mit einem Tuch abgerieben werden, das mit etwas Öl getränkt wurde, damit sich ein Schutzfilm bilden kann. Regelmäßig die Räume lüften.

Reinigung der Ofenröhre

Die Ofenröhre muss je nach mehr oder weniger intensiven Nutzung jedes Mal von Fett- und Essrückständen gereinigt werden.
Die Mischung Fett, Wärme und Zwangszirkulation verschmutzt den Ofen erheblich. Nur durch eine tägliche Reinigung können Wartungsschwierigkeiten vermieden werden.
Saucen oder Kochfette: Die Fette oder Kochsaucen, die auf den Kammerboden tropfen, gelangen in den Abfluss, der sich in der Ofenröhrenmitte befindet und werden vernichtet.
Für die Ofenreinigung einen geeigneten Entfetter verwenden (nicht schaumbildend), der von ihrem Reinigungs-Fachhändler empfohlen wurde (es ist besser einen Spray zu verwenden, um hinter das Schutzschild zu gelangen). Gehen sie wie folgt vor:

1. Die Kammer auf ca. 70 – 80°C heizen und mit dem Entfetter wie empfohlen reinigen.

2. Den Ofen schließen und den Dampfgang einschalten.

3. Das Reinigungsmittel ca. 20-30 Min. einwirken lassen und den Ofen ausschalten.

4. Den Ofen vorsichtig öffnen und auf die Haut und die Augen achten.

5. Den Rost oder die Backform aus dem Ofen nehmen. Die seitlich auf dem Schild angehängten Rosthalter und den Filter herausziehen, dann das Schild entfernen, indem man die Arretierschrauben losschraubt. Separat reinigen (auch in der Spülmaschine).

6. Die Ofenröhre und das Lüfterrad reinigen und mit Wasser ausspülen.

7. Das Schild, die Rosthalter und den Filter wieder einbauen. Die Ofenröhre durch die Einschaltung des Ganges TRADITIONELL trocknen.

Lüfterradreinigung

Regelmäßig den Zustand des Lüfterrades kontrollieren, wobei darauf geachtet werden muss, dass sich mit der Zeit nicht zu viel Fett auf den Schaufeln ansammelt, da dies die Motorumdrehung einschränkt und zu einer Überhitzung führen könnte. Außerdem führt es zu unregelmäßiger Wärmeverbreitung und folglich zu unregelmäßigem Kochen.

ACHTUNG: Das Gerät nicht mit direkten Hochdruck-Wasserspritzen reinigen, da eventuelle Einsickerungen in die Elektroteile das regelmäßige Funktionieren des Gerätes, und der Sicherheitsvorrichtungen beeinträchtigen könnte.

Gewährleistung / Garantie

Firma	IME A-5020 Salzburg Telefon (0662) 880070 Telefax (0662) 8800708
HÄNDLER	
MASCHINENTYPE	Combi-Dämpfer Type.....
MASCHINEN-NR.	----------
BAUJAHR	----------
LIEFERDATUM	----------

a) Unser Kunde verpflichtet sich, die Ware nach Ablieferung unverzüglich zu überprüfen und uns etwaige offensichtliche Mängel sofort schriftlich mitzuteilen. Mängel, die erst später auftauchen, sind ebenfalls unverzüglich schriftlich mitzuteilen, dies spätestens innerhalb der gesetzlichen Gewährleistungsfrist. Unterlässt der Kunde die unverzügliche Mängelanzeige, so gilt die Ware als genehmigt. Der Kunde hat uns unverzüglich Gelegenheit zu geben, vor Ort den Zustand des Gerätes zu überprüfen.

b) Die Gewährleistung erfolgt grundsätzlich durch Verbesserung. Preisminderungsansprüche kommen nur dann zum Tragen, wenn wir ausdrücklich schriftlich zugestimmt haben.

c) Wir leisten Gewähr für alle von uns gelieferten Geräte – ausgenommen Gebrauchtwaren, für die wir keine Gewähr übernehmen – dies innerhalb von 6 Monaten ab tatsächlicher Ablieferung der Ware beim Kunden. Innerhalb dieser Frist leisten wir vollen Materialersatz. Fracht- und Verpackungskosten bzw. Wegzeit- und Fahrtkosten werden von uns auf jeden Fall verrechnet.

d) Wir gewährleisten nur, dass bei ordnungsgemäßem Anschluss an die vorgeschriebene Spannung sowie bei
einwandfreien Spannungsverhältnissen, richtiger Bedienung sowie bei vorschriftsmäßiger, aus der Bedienungsanleitung ersichtlichen Wartung, fachgerechte Installation durch einen konzessionierten Elektriker die gewöhnlich vorausgesetzten oder ausdrücklich zugesicherten Leistungen und Funktionen erfüllt werden. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass die in unseren Prospekten oder Katalogen angegebenen Abmessungen, Leistungen oder Funktionen ebenso wie das Design, jederzeit auch ohne vorherige Ankündigung geändert werden können und daher unverbindlich sind. Wir leisten keine Gewähr bei Eingriffen von unbefugter Hand bzw. Nichteinhaltung der geltenden Zahlungsbedingungen. Die Gewährleistung bezieht sich nicht auf Glas, Schamotte oder Teile, die einem natürlichen Verschleiß unterliegen. Ein Gewährleistungsanspruch wird nur bei Vorlage der entsprechenden Rechnung und Bekanntgabe der Fabrikationsnummer des Gerätes erfüllt.

e) Die Gewährleistung für den Fachhandel erstreckt sich nur auf den kostenlosen Ersatz defekter Teile, wobei die Ersatzteile gegen Verrechnung an den Kunden gesendet werden und dem Kunden bei Rückstellung des defekten Teiles eine entsprechende Gutschrift ausgestellt wird.

f) Für Schäden oder Fehler, die den bestimmungsgemäßen Gebrauch nicht beeinträchtigen, wird von uns keine Haftung übernommen.

g) Weitere Ansprüche unseres Kunden sind ausgeschlossen, insbesondere Schadenersatz für unmittelbare bzw. mittelbare Schäden (Mangelfolgeschäden), es sei denn, es lieget Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit vor.

Sicherheitshinweise

1.) Vor Inbetriebnahme des Gerätes Bedienungsanleitung genau lesen und beachten!

2.) Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten nur bei ausgeschaltetem Gerät vornehmen (Hauptschalter auf „0“).

3.) Bedienung des Gerätes nur von geschultem Personal.

4.) Auch bei Arbeitsunterbrechungen Hauptschalter auf „0“ stellen.

5.) Sämtliche Reparaturarbeiten (insbesondere bei elektrischen Störungen) dürfen nur von Fachleuten an der Maschine durchgeführt werden.

6.) Benutzen Sie nur Zubehör und Zusatzgeräte, die in der Bedienungsanleitung angegeben sind. Der Gebrauch anderen Zubehörs kann eine Gefahr für Sie bedeuten.

7.) Dieses Gerät ist ausschließlich zum Erwärmen und Warmhalten von Speisen geeignet.

Störungsfall

Strom- bzw. Gaszufuhr durch Hauptschalter (oder z.B. Sicherung, Netzstecker usw.) bzw. Haupthahn unterbrechen. Gerät keinesfalls wieder in Betrieb setzen, wenn Gerät oder Zuleitungen Schäden aufweisen oder die Störungsursache unklar ist. In diesem Fall darf das Gerät erst nach einer Überprüfung durch einen Fachkundendienst wieder benutzt werden. Heißes Öl (z.B. bei Friteusen) nicht mit Wasser abschrecken.